DIE KÜCHE DES 16. JAHRHUNDERTS NACH JOHANN FISCHART; EINE KULTURGESCHICHTLICHE STUDIE.[1]

IM Essen und Trinken stellte der Deutsche des 16. Jahrhunderts seinen Mann. Gingen die höheren Genüsse z. T. auch ab, so erfreute man sich um so mehr an der Schüssel und dem Becher.

[2] 'Ein gut Mahl ist Henkens wert,' ist ein Sprichwort jener Zeit, welches bezeugt, wie sehr man diesen Genüssen ergeben war.

Den übermässigen Genuss von Speise und Trank im Auge, sagte Fischart einst [3] 'uns Deutschen fällt's Geld durch den Bauch.'

Einheimische Speisen waren verhältnismässig wolfeil; wer aber nach 'welschen' d. h. ausländischen Raritäten verlangte, der musste es am Geldsäckel büssen.

[1] Von Texten sind die folgenden benutzt worden: Für *Das Podagrammisch Trostbüchlein* (Abkz. Pod. Trost.), *Das Philosophisch Ehezuchtbüchlein* (Ehezucht.), *Der Eulenspiegel Reimensweis* (Eulen.), *Das Glückhafft Schiff von Zürich* (Gl. Schiff.), *Flöhhatz* (Flöh.) *Das Glückhafft Schiff. Kehrab.* (Kehrab.) die Ausgabe von Hauffen in der Deutschen Nationallitteratur, Stuttgart, o. J. Für die *Geschichtklitterung.* (Gschklit.), und *Aller Praktik Grossmutter* (Praktik.), die Ausgabe in den Neudrucken deutscher Litteraturwerke des 16. und 17. Jahrhunderts, Halle, a/S. 1882.—Für *Eine Vorbereitung in den Amadis.* (Amadis.), *Die Dichtungen des Joh. Fischart, genannt Menzer,* herausgegeben von K. Goedeke, Leipzig, 1880.

Sonstige Abkürzungen: Gr. = *Grimms Deutsches Wörterbuch;* Dief. = *Dieffenbach und Wülckers Hoch- und Niederdeutsches Wörterbuch,* Basel, 1885.—Sanders = *Sanders' Wörterbuch der deutschen Sprache.*

Zu dieser Studie sind alle deutschen Werke Fischarts, ausgenommen *Der Bienenkorb, die Bücher vom Feldbau,* und etliche unbedeutende Gedichte, die mir nicht zugänglich waren, ausgezogen worden. Alles was auf die Küche Bezug hat, einschliesslich der Sprichwörter, ist benutzt worden. Die Belege sind unter Angabe der Zeile, oder der Seite und Zeile angegeben.

[2] Pod. Trost., 34. 22. [3] Eulen., 7164.

[1] Wer schlecken will, der muss es zahlen,
Den Schleck verkaufen teuer die Waalen (*Welschen*).
Drum haben sie 's Geld im Beutel auch.

[2] 'Eigner Herd ist Goldes wert,' hiess es im Volksmund, denn wer den nicht hatte, musste sich entweder [3] 'aus dem Stegreif nähren,' wie der nunmehr herabgekommene Raubritter oder der Söldner, oder aber zuweilen [4] 'am Hungertuch nagen' und [5] 'den Hunger zum Koch haben.' Hingegen hiess es von dem am eignen Herd Geborgenen, [6] 'wohlgemäst ist man wohl getröst,' 'vollgesetzt Bäuch thun wohlgesetzt Streich: Hinwieder wo Hunger regiert, die Stärke man verliert: wo [7] Nagenranfft die Oberhand gewinnt, da hat die Stärke ausgedient.'

Zum Küchenpersonal gehört, ausser der Hausfrau, welche die Aufsicht führt, den Schlüsselbund trägt, und auch selbst tüchtig mithilft, die Magd, auch [8] 'Küchenratz' genannt. Streitigkeiten zwischen der Hausfrau und den Mägden sind im 16. Jahrhundert alltäglich. Die Frau beklagt sich meistens, die Mägde seien faul, naschhaft, unreinlich und diebisch. Auch wirft man ihnen vor, dass sie viel Geschirr zerbrechen, das ihnen dann gewöhnlich vom Lohn abgezogen wird. Die Magd aber verteidigt sich, die Frau sei geizig und lasse der Magd das ihr Gehörige nicht zukommen. Sie droht, falls man sie entlassen sollte, gewisse Vergehen der Hausfrau aufzudecken, denn bei den lockeren sittlichen Verhältnissen vollbringt die Frau manches, was der Mann nicht zu wissen bekommen soll, und umgekehrt.

Nach modernem Dafürhalten gehört in jede wohlbestellte Küche das Kochbuch; auch unseren Vorfahren des 16. Jahrhunderts ging dies wertvolle kulinarische [9] Hilfsmittel nicht ab. Fischart nennt besonders das Mainzische, doch lag ihm das, als aus seiner [10] Vaterstadt stammend, näher als etwaige andere.

Tisch- und Küchengerät ist in Auswahl vorhanden. Selbstverständlich bezieht sich dies sowohl als das über das Kochbuch

[1] *Ibid.*, 7161 ff. [2] Ehezucht., 159. 5. [3] Flöh., 128. 69.
[4] Gschklit., 347. 14. [5] Pod. Trost., 71. 36 f.
[6] Gschklit., 347. 7 ff. [7] Nagenranfft = Nage die Brotrinde.
[8] Flöh., 869. [9] Gschklit., 275. 22.
[10] Es ist nicht gewiss, ob Mainz seine Vaterstadt ist. Seine Heimat war Strassburg. Er führte den Namen Joh. Fischart, genannt Menzner.

Gesagte nur auf die vornehmeren Verhältnisse. Linnene [1] Tischtücher sowohl als Handtücher webt die Hausfrau für den eigenen Bedarf. Servietten waren nur bei Festlichkeiten oder an den Tafeln der Vornehmen zu finden.

Mahlzeiten gab es in der Regel drei, das [2] Mittagessen um zwölf Uhr. Das Volk begnügte sich mit grober Speise, oft ging es auch spärlich zu, und man musste sich mit dünnen Wassersuppen abfinden. Das waren die Bettelsuppen, von denen es im Sprichwort lautet: [3] 'Er hat ein Herz wie eine kalte Wassersuppe.' Auch darein musste man sich schicken, es hiess dann wohl: [4] 'Friss Vogel oder stirb,' und man getröstete sich auf einen künftigen 'Schlamp.'

Der beehrte Gast erhielt den Sitz nächst dem Wirt und war also der [5] 'nächste am Brett.' Ging dann der Hausfrau nicht alles nach Wunsch, so ängstigte sie sich wohl gerade wie die heutigen Evastöchter, und es [6] 'fiel' ihr vielleicht auch 'die Witz in die Asche.' Auch sie setzt ihren Stolz darein, reinlich zu kochen und aufzutischen, doch wollen wir bedenken, dass sie dem 16. Jahrhundert angehört, in dem es oft nicht allzu 'katzenrein' zugeht.

Es wird aufgetragen. Garten- und Feldfrüchte sind wohl vertreten, [7] Erbsen, Bohnen, gelbe und weisse [8] Rüben, Zwiebel, Rettich, Kraut, [9] Knoblauch, sehr beliebt unter den Bauern, [10] Salat, [11] Linsen, [12] Petersilie, Lauch, [13] Brunnenkresse, bei den Holländern sehr beliebt, [14] Hirse, [15] Kohl, [16] Trauben, Erdbeeren, [17] Äpfel, Birnen, [18] Kirschen, allerlei [19] Wurzeln, [20] Pflaumen und Knopfsterteken (*Paradiesäpfel*).

Heute ist's aber eine vornehme Tafel, an die wir geladen sind, und es wird feinerer Gaumenkitzel aufgetragen. Ausländische Früchte 'aus Nysa in Arabien, wo der Pfeffer wächst;' dahin wünscht man solche, die einem lästig sind, d. h. recht weit

[1] Gschklit., 109. 8 ff. [2] Eulen., 10659 ff. [3] Pod. Trost., 20. 5 ff.
[4] Eulen., 764. [5] Ehezucht., 140. 22. [6] Flöh., 503.
[7] Praktik., 24. 28. [8] *Ibid.*, 24. 12. [9] *Ibid.*, 29. 4.
[10] *Ibid.*, 20. 8. [11] *Ibid.*, 20. 21. [12] Eulen., 8234.
[13] *Ibid.*, 11205 ff. [14] Gschklit., 312. 5 f. [15] Eulen., 4833.
[16] Pod. Trost., 85, 7. [17] Praktik., 6.10. [18] *Ibid.*, 23. 30.
[19] Gschklit., 275. 21. [20] Eulen., 11458 ff; Gschklit., 58. 33.

fort, wenn man sagt [1] 'Ich wollt er wäre wo der Pfeffer wächst.' Vom Ausland kommen auch ausgesuchte [2] Weintrauben, Mandeln, Kütten (= Quitten, Gr. v, 2894), Granatäpfel, nebst Spezerei, Zucker und Getreide. Daher kam auch das 'Fleisch von verschnittenen Hammeln, so faist, dass sie kaum gehen können, da ihrer Schwänz einer 24 Pfund wiegt.' Aus Arabien kommt auch die Zimmetrinde. Ausländisch sind ferner: [3] Safran, Reis, welsche Disteln, Artischoken, rote Rüblein, Melonen, Pfed (=*Pfebe, eine Melonenart, Gr.* vii, 1633), und Citronen.

Fleisch darf auf dem Tische nicht fehlen, soll das Mahl kein mageres werden. Der Vegetarianismus hatte seinen Einzug noch nicht gehalten. Die kräftigen Zeitgenossen verlangen nach kräftigen Speisen. [4] 'Besser eine Laus im Kraut als gar kein Fleisch,' berichtet uns der Volksmund.

Das Fleisch wird häufig am [5] Spiess gebraten, und bei der Naschhaftigkeit der Dienstboten muss es gut gehen, wenn der Braten unversehrt auf die Tafel gelangen soll. So isst Eulenspiegel seinem Brotherrn ein Huhn vom Spiess in der Küche, und Hans Sachs erzählt einen drolligen Schwank von einem Diener, der einen Schenkel vorweg ass, und sich deswegen vor seinem Herrn verantworten muss. Man weiss aber das Fleisch auch sonst zuzubereiten und [6] geräuchertes, gedörrtes, [7] gesottenes, frisches und eingesalzenes wechseln mit einander ab. Rindfleisch ist nicht so alltäglich wie Schweinefleisch, was jedenfalls mit dem Preis zusammenhängt. Wurst ist sehr beliebt. Man kennt davon manche Sorten: [8] Rot- Knack- [9] Knoblauch- und [10] Leberwurst; Bluthunde, jedenfalls eine Art grosser Blutwürste, Schübel- Pfeffer- Ross- Mett- Reh- Hasen- und Rosenwürste; Salzsutzen, Blutwürste, flämische Hillen, [11] Kuttelfleck (*Eingeweide*), Kopf, Kröss (*ähnlich wie Kuttelfleck*), Utter (*Euter*), Gehenck (*Eingeweide, Sanders,* i, 687,3.), Netzen (*Netzhaut der Eingeweide, Gr.* vii, 639.), Börsel (Eingeweide, Dief. 279.), Tribdärm, Sultzwammen (*gesalzenes Bauchfleisch, Sanders,* ii,

[1] *Ibid.*, 9650 f. [2] Pod. Trost., 26. 21 ff. [3] Gschklit., 58. 8 ff.
[4] *Ibid.*, 241.37 f. [5] Eulen., 1280 ff. [6] Gschklit., 76.25 f.
[7] *Ibid.*, 77.29 f. [8] Eulen., 4792 f. [9] Gschklit., 75.17 ff.
[10] *Ibid.*, 77.31 ff. [11] *Ibid.*, 119.36 ff.

1474.), Saltziss, bononische Tucedenwürste, lucanische Mettwürste, Bülling, Burgundische Allandrillewurst, Langennitzische Botullenbaden, Rollpanzen (*Panze = tripa, omentum.*), Bauntzen (*eingemachte Därme*), Wurstbauntzen und Weckerlin.

Dazu kommen [1] Geis-, Schaf- und Kalbfleisch, einheimisches und ausländisches Geflügel: [2] Tauben, [3] Hühner, [4] Krammetsvögel, [5] Wachteln, [6] kalkuttische Hennen, [7] Fasanen, Urhähne (*Auerhähne*), Ringeltauben, allerlei wilde Enten, Antvögel (*Hausenten*), Schnepfen, Haselhühner, Rebhühner, Fincken, Rohrhähne (= *Art Wasserhuhn*), Wasserhühner, Pfauen, vielerlei Gänse, Kraniche, Plovögel (*Blauvogel oder Blaumeise*), Brachvögel (*Regenvögel*), Böllhinn, Scheltrachen, Scholucker, Fluder (*mergus*), Gifitzen, Hegeschär (*Art Erdhuhn*), Mattkern (*Wachtelkönig*), Koppригerle (*erythropus minor*), Möven, Mistler (*Misteldrossel*), Schneehühner, Holbrot (*teils für Wasserhuhn, teils für den Kibitz*), Merchen (*mergus*), Lerchen, [8] Kapaune, [9] Rohrspatzen. Von Wildpret begegnen ausserdem [10] Hasen, Wildschweine und Rehe.

Als Gewürz dienen: [11] Salz, [12] Muskatnüsse, [13] Zimmet, Ingwer, [14] Safran, Pfeffer, [15] Meerrettich, Senf, Pfefferkraut, bittere Mandeln, Essig, Kappernblättchen and sonstige [16] Spezereien.

An Festtagen sind gewisse Gerichte gäng und gäbe. So isst man zu Ostern [17] Fladen (*dünner gebackener Kuchen*), am Martinstag [18] Gänse, am Charfreitag [19] Fladen und Eierkäse, am Dreikönigstag [20] Köningsküchen. Feste feierte man das Jahr hindurch nicht nach den Dutzenden, sondern nach den Hunderten, so dass sich die Festlichkeiten eng aneinanderreihten, [21] "also dass kein Schlamp dem andern weichen kann."

Noch mehr bietet der Küchenzettel, denn diese Leute essen, [22] "dass ihnen schier der Herzbändel kracht." Nicht nur die gewöhnlicheren Gerichte, die erwähnten Bauntzen, d. i. [23] "feiste

[1] Gschklit., 375. 25 ff.
[2] Eulen, 9056 ff.
[3] *Ibid.*, 8225 ff.
[4] *Ibid.*, 112. 75.
[5] Gschklit., 304. 9.
[6] *Ibid.*, 375. 29 f.
[7] *Ibid.*, 376. 1 ff.
[8] *Ibid.*, 375. 28.
[9] *Ibid.*, 58. 33.
[10] *Ibid.*, 375. 29 ff.
[11] *Ibid.*, 275. 20
[12] *Ibid.*, 79. 16
[13] Pod. Trost., 35. 20.
[14] Gschklit., 58, 8.
[15] Pod. Trost., 72. 18 ff.
[16] *Ibid.*, 26. 23.
[17] Gschklit., 75. 18.
[18] Eulen., 639.
[19] Praktik., 4. 30 f.
[20] *Ibid.*, 19. 29.
[21] Gschklit., 74. 28 f.
[22] Eulen., 768.
[23] Gschklit., 118. 7.

Magendärm von Barrenrindern," auch [1] Kuttelfleck genannt, [2] Schinken, Spintspeck, Füllspeck, Speckriemen, Speckseiten, Schweinsbacken (*vielleicht für Schweinsbachen = Schinken*), Bratferken (= *Ferkel*), Spanferlin (= *Ferkel*) aus Baiern, Rindfleisch von Mastrindern, Weidfleisch, vernonnte Stechkälber (*d. h. verschnittene weibliche Kälber*), Farren, Rindbacken und = rücken, Hammelköpfe, Lammfleisch und ausgesuchtes Schweinefleisch, sondern auch Quallen vom Hundsruck, Hahnenkämme, Hinterviertel vom Schöps (*Hammel*), Hammelbug, Gansmenen (*Fleischmane, musculus carnis, Gr.*, III, 1761), Gansschenkel, Castraunenfleisch (*caro verbecina*), Pans in der Sultz (*Panse, tripa, jedenfalls in Salz eingelegt*), Hammelschlegel, eingemachte Lummel (= *Lendenfleisch*), Wammen (*der häutige Teil am Kinn und an den Seiten*), Spallen (*Schulter, Bug, Gr.*, X, 1845), Kalbsbraten, Nierenbraten, Hirschziemer, Rehschenkel, Hinterlauf und Bug, Ochsenzungen aus Ungarn und Hirschleber.

Beliebt sind auch [3] Specksuppe, [4] Pfeffer, d. h. eine mit einer stark gewürzten Brühe zubereitete Speise,[5] Haferbrei,[6] Suppe, [7] Zwiebel, [8] Speck und Kohl, [9] Eier, von den Holländern mit Vorliebe mit Butter und Brunnenkresse gegessen, [10] Zerren, [11] gesalzene Butter aus Holland, Kompote, bittere Mandeln von Speier, Pfirsiche vom Rhein, Rettich und Meerrettich aus dem Elsass, Schweinefüsse in Essig oder gallertartig, [12] Wassernudeln, und Ferkelschwänze.[13]

Damit ist es an den Tafeln der Schlemmer noch nicht zu Ende. Die grössten Feinschmecker dieser Zeit aber sind die Kaufleute. 'Welsches' Essen sowie welsche Tracht wurde durch sie in Deutschland eingeführt.

> [14] Denn Kaufleut ihre Magen ändern
> Mit sammt der waar' aus fernen Ländern,
> Welsch Essen muss in ihren Kragen,
> Wie sie denn auch welsch Kleider tragen.

[1] Eulen., 101 28.
[2] Gschklit., 76. 11 ff.
[3] Gschklit., 139. 19.
[4] Praktik., 20. 8.
[5] Eulen., 710.
[6] *Ibid.*, 818 f.
[7] *Ibid.*, 6833.
[8] *Ibid.*, 4835.
[9] *Ibid.*, 11203 ff.
[10] Gschklit., 74. 8.
[11] *Ibid.*, 77. 20.
[12] *Ibid.*, 313. 22.
[13] *Ibid.*, 119. 23.
[14] Eulen., 8229 ff.

Den biedern Deutschen empört diese Herrschaft des Auslands. So grollt Fischart:

[1] O, mit den Affenmäulern aus,
Die für ein Schleck essen ein Laus
Und haben geile Eselszungen,
Die Disteln für das Best' verschlungen,
Weil sie Unfläter sind und Bauern
Und doch darneben Schälk' und Lauern,
Den' nichts schmackt, dann es brenn und beiss
Und kützel sie im Rachen leiss (leise)
Und achten für ein' Baurenspeis':
Brot, Mus, Käs', Obs und Adams Schweiss.

Die 'ausgeklaubtesten Pisslein' waren[2] das Fleisch von verheilten, d. h. verschnittenen Stieren, Nierenbraten, Zunge und Leber des Hirsches, junge Hahnenhoden, Taubenkölblein (*Kölblein = Schenkel*), Krebseier,- schwänze, Rögen, d. h. rogenführende Fische, Zeisigmagen, Krammetsvogelmagen, Aalraupen (*eine Sorte Raubfisch*), Hasenhirn und -nieren, Lerchenklauen, Salmenrücken (*Lachsrücken*), Entenfüsse, Gänsemagen, Kongerköpfe (*Konger, eine Art Seeaal*), sonstige Aale, Barbelmäulchen (*Barbel Dim. von Barbe, ein edler Flussfisch*), Hechtschwänze, Karpfenköpfe, [3] Schnecken, Frösche, Ottern, Dachse, Murmeltiere, Eichhörnchen, Biber, Störche, Schwäne, [4] Karpfenzungen, Gänsefüsse, [5] Störche, [6] Frösche u. Krebse.

War ein Priester beim Mahl zugegen, so wurde ihm in der Regel der [7] Pfaffenschnitt zu teil, d. h. der beste Schnitt des Bratens.

Von Fischen kennt man viele Sorten. Man fing sie selbst oder liess sie vom Ausland kommen. Man nennt uns: [8] Bratfische vom Bodensee, Hanselgalreien, Forellen, Stockfisch, diese wurden mürb geschlagen, daher die Redensart [9] 'Einen so weich wie Stockfisch schlagen,' Dörren, Posten, Prösem, Storen (*eine Art Knorpelfische*), Scheiden, rote Fohren (*Forellenart*), weisse Orffen (*cyprinus orfus, ein karpfenartiger Fisch*), Haselnaschen, Pirsching (ein Süsswasserfisch), Latfohren, Milzhäring, geräu-

[1] Eulen., 10134 ff. [2] Pod. Trost., 35. 1 ff. [3] Gschklit., 58. 14 ff.
[4] *Ibid.*, 78. 24 ff. [5] Gschklit., 58. 15 ff. [6] *Ibid.*, 304. 10.
[7] Pod. Trost., 35. 16. [8] Gschklit., 81. 6 ff. [9] Eulen., 7004.

cherte Rencken (*am Bodensee Blaufelchen oder Weissfelchen im vierten Jahr. Gr.*), Felchen, Gangfisch (*am Bodensee der Felche oder Belche im dritten Lebensjahr*), Kelchlin, Lauben (*Weissfisch*), Truschen (*ein aalähnlicher Fisch*), Ropelen, Hechte, Salm oder Lachs, [1]Aale, [2]Äsch (*thymallus piscis*).

[3] Käse, einheimischer sowohl als ausländischer, wird aufgetragen. Er wurde sehr verschiedenartig zubereitet und von den verschiedensten Tieren gewonnen. Man erzählt uns von weissen, blauen, gelben, grünen, aussätzigen, zähen, stinkenden, faulen, mürben, wurmwüblenden (*wurmigen*) Käsen von Kühen, Ziegen, Schafen, Reinigern (*Renntieren, Gr.* VIII, 705), ja auch Eseln. Von verschiedenen Arten nennt man Schabziger, Holeisen, Hobeln aus der Schweiz; Parmesaner aus Italien, Schwarzwälder, Mönsterkäs, Ziger von Glarus, Krenzkäs von Werd, Delsperger aus den freien Bergen, Sahnerkäs aus dem Wiflispurger Gau, Geisskäs aus Hessen, Speisskäs, Hasenkäs u. s. w., u. s. w., a. a. o.

Backwerk backte man entweder selbst, oder was besonders vom feineren gelten mag, man holte es beim Bäcker. [4] Weissbrot gehörte schon gewissermassen zum Luxus. Eulenspiegel kann sich als junger Mann kaum erinnern, jemals solches gegessen [5] zu haben. [6] Wecken, oder Weckbrod, und [7] Nudeln waren beim Bäcker zu haben, gleichfalls [8] Pasteten, denen man nachsagt, dass sie nicht immer frisch gewesen seien. Der früher erwähnte Königskuchen scheint weite Verbreitung erlangt zu haben. Auch ein Gebäck, [9] Pfaffenbarett genannt, kannte man. [10] Krapfen, eine Art Eierkuchen, werden viel genannt und gerühmt. Es schliessen den Reigen [11] Speckkuchen, [12] Käskuchen, [13] Nuszkuchen, [14] Fladen, Lebkuchen und [15] Eierkuchen, sogar von 99 Kräutern.

Zwischen den einzelnen Gängen benutzen wir die Gelegenheit uns die Ausstattung der Tafel etwas genauer anzusehen. Es ist heute hoher Festtag. Unser Tischtuch ist mit wohlriechendem

[1] Gschklit., 304. 11.
[2] *Ibid.*, 58. 35.
[3] *Ibid.*, 79. 6 ff.
[4] Eulen., 713 f.
[5] *Ibid.*, 621 f.
[6] *Ibid.*, 792.
[7] Gschklit., 313. 26.
[8] Eulen., 10132 f.
[9] Gschklit., 74. 4 f.
[10] *Ibid.*, 311. 32.
[11] *Ibid.*, 314. 7 und 25.
[12] *Ibid.*, 313. 22.
[13] 313. 5.
[14] *Ibid.*, 139. 18.
[15] Praktik., 18. 31 f.

Wasser besprengt und mit Blumen bestreut. Vom nebenanliegenden Gemach tönt eine feine [1] Tafelmusik.

Die Hauptgerichte stehen in Platten oder [2] Schüsseln, die Getränke in [3] Flaschen, [4] Schlägeln (*dickbäuchige Gefässe*), [5] Gläsern, Bechern, Kandeln (*Kannen*), Pokalen, Muhelen, Römerchen, Dickelbechern, Angstern (*Trinkgeschirr mit engem Hals oder Mundloch Gr.* I, 360.), Kelchen, Hofbechern, Tassen, Trinkschalen, Pfaffenmassen, Staufen, Kitten, Kälten, Kanuten, Köpfen, Knartgen, Schläuchen, Pipen, Nussen, Fiolen, Lampeten, Nüsseln, Seideln (*das Seidel hält* ½ *Mass*), Bleisäcken, Bäuscheln (*ein bauschiges Trinkgefäss*), Strassmeiern, Muscatnüssen, Meerkrebsschalen, Stübichen, Spitzmassen, Zolcken, Kannen, Schnaulzenmassen, Stotzen.

Andere grössere Gefässe sind Krüge, Potten, Gutruffen, (*Krugart*), Pinten, Näpfen, Gonen (*Art Schöpfgesfäss*), Kellen (*Schöpfgefäss*), Kufen (*können entweder* Trinkgefässe oder Fässer sein), Kühlkessel, Mälterlein, Melkgelten, Schoppenkännlein, Krausen und [6] Karn.

Dazu kommt allerlei [7] Silbergeschirr, auch [8] Salzfässer, Becken, Fischplatten, Teller, und [9] Löffel. Sollte uns aber unsere Wirtin nach beendetem Mahl Zur Besichtigung ihrer Küche einladen, so können wir da zu sehen bekommen [10] Schaumlöffel, [11] Bratpfannen, [12] Häfen, [13] Bratspiesse, [14] Eimer, [15] Tuchbeutel um das Mehl zu beuteln. (Siebe kannte man nicht). [16] Backtrog, [17] Bütte, und [18] Lögel (*Fässchen*).

Als Nachtisch wird Konfekt aufgetragen. [19] 'Konfekt mit Würz besteckt' gilt als Delikatesse. Andere leckeren Bissen sind [20] Konfektküchlein, [21] Schlehenkonfekt, [22] Cantoniatkonfekt.

Nun werden Zahnstöcher, oder wie man sie auch nennt, [23] Zahnsteurer herumgereicht. Schliesslich [24] wusch man sich

[1] Pod. Trost., 31. 12 und Gschklit., 106. 31.
[2] Eulen., 10740.
[3] *Ibid.*, 9534 f.
[4] Flöh., 1731.
[5] Gschklit., 123, 1 ff.
[6] Eulen., 732.
[7] Gschklit., 109. 25.
[8] *Ibid.*, 109. 21.
[9] Eulen., 1316.
[10] Gschklit., 109. 16.
[11] *Ibid.*, 119. 22.
[12] Eulen., 1115.
[13] *Ibid.*, 1321.
[14] *Ibid.*, 1404.
[15] *Ibid.*, 2548 ff.
[16] *Ibid.*, 2604.
[17] *Ibid.*, 9474.
[18] *Ibid.*, 9527.
[19] Eulen., 10130.
[20] Pod. Trost., 35. 13.
[21] Gschklit., 78, 28.
[22] *Ibid.*, 275. 34 f.
[23] *Ibid.*, 258. 10.
[24] *Ibid.*, 276. 4 f.

in der herumgereichten Schüssel die Hände, und das mahl war beendet. [1]Ausnahmsweise sprach man nach beendetem Mahl ein Tischgebet oder sang religiöse Lieder.

Zu guter Letzt musste nun aber noch getrunken werden. Es ist bemerkenswert, das man nicht nur 'zu guter Lez' trank sondern auch 'zu guter Lez' [2] ass.

Bei unseren Gastgebern heisst est: [3] 'Essen und nit getruncken, ist so vil als gehuncken,' oder auch ungekehrt: [4] 'Getruncken ungegessen, sei zwischen zwei Stühlen nidergegessen.' Derb ausgedrückt, [5] 'Schmiert man sich die Gurgel' oder [6] 'wäscht sich den Schnabel im Wein.'

Wie eng das Trinken mit der deutschen Weltanschauung jener Zeit verknüpft ist, beweisen die vielen Redensarten, die darauf Bezug nehmen. Selbst von der Hölle spricht man als vom Krug, und nennt dieselbe den [7] Nobiskrug. Nach Sankt Urban heisst die Trunkenheit [8] Sankt Urbans Plag.

Von Getränken kannte man viele sorten. [9] Einbecks- [10] Pfingst- [11] Bremisch, Embdisch, woldawig und Englisch Bier, und geförnisst Juppenbier aus Gersten von Danzig; augenblendisch Neuburgisch, Thüringisch, Bambergisch, Schwabachisch, Masanisch, Lifländisch, Stettinisch, Hamburgisch- und Lübeckisch Weizenbier, Einbeckisch Hopfenbier, Torgisch gewürzt Bier, Nachbier, jung Bier, dünn Bier, Kufen- und Kleienbier u. s. w., u. s. w., a. a. o.

[12] Wein ist nicht so Alltäglich wie Bier und schon mehr als Luxus erachtet. Die Zahl der sorten Steigt in die Hunderte. Da waren, um bloss eine Anzahl zu nennen: Ehr- Land- Brach- Traber- Fuhr- und Fuderwein; Rappis, Kirschwein, Bastart, Bruder Moroff, Weichseln- Trupff- Nachtruckwein u. s. w., u. s. w., a. a. o. Auch [13] Gänsewein, (*vielleicht für Wasser*) [14] Vin d'Orleans von Montflascon, von Arbois, weisser Wein, taffete Wein u. s. w., a. a. o. Zum auserlesensten aber Gehörte der [15] Malvasier, Rheinfall, Romanier, Muskateller, Hungarischer

[1] *Ibid.*, 276. 5 ff.
[2] Gl. Schliff, 975.
[3] Praktik., 29. 1 f.
[4] Gschklit., 75. 24 f.
[5] Eulen., 6073.
[6] Gschklit., 142. 30.
[7] *Ibid.*, 76. 7
[8] Kehrab., 356.
[9] Eulen., 8280.
[10] Gschklit., 75. 19.
[11] *Ibid.*, 85. 32 ff.
[12] *Ibid.*, 84. 13 ff.
[13] Praktik., 5. 14.
[14] Gschklit., 153. 8 ff.
[15] Pod. Trost., 32. 4 ff.

Kliber und Georges, Wibacher, Rosatzer, Zschernikaler, Lutenwergen, Burgundischer Arboiser, Leonischer Muskat, Ringauer, Augstaler u. s. w., u. s. w., a. a. o.

Mit dem Wein wurde auch Fälschung getrieben. Fischart betet deshalb gelegentlich sehr fromm: [1] 'O Gott, behüt den Wein vor Hagelstein, und Treff den, der die Mass' macht klein, und thut Wassermilch, Eyerklar, Saltzspeck, Senff, Weydäschen, (*Weidenaschen*), und Tropfwurtz drein.'

Dem heiligen Johannes zu Ehren, der ohne Schaden vergifteten Wein getrunken haben soll, heisst der Abschiedstrunk der [2] Johannesegen. Je älter der Wein, desto edler ist er. Man nennt uns solchen von [3] 140 Jahren.

Auch ein Getränk mit Namen [4] Zith kannte man. Im Herbst trank man neuen [5] Most. [6] Milch und Buttermilch sind für schwache Leute und [7] Molcken ein Getränk für solche die nichts besseres zu erschwingen vermögen. [8] Wasser braucht man mit Vorliebe zum Waschen, doch kommt es auch zuweilen als Trank auf den Tisch.

Dies Geschlecht ist sehr geneigt dem Satz beizupflichten [9] 'Im Trocknen wohnet nimmer kein Seel,' den andern aber: [10] 'Ein Seel die im trockenen sitzt, hat witz' verwirft man. Von einem, der zu tief ins Glas geschaut, und das will was heissen, denn diese Leute können festen Fusses ganz schauderhafte Quantitäten hinunterstürzen, heisst es [11] 'ihn sticht der Rebenhänsel.'

[12] So geht es lustig zu bis tief in die Nacht hinein, denn wie

[1] Gschklit., 149. 18 ff. [2] Gschklit., 149. 24. [3] Gl. Schiff., 928 f.
[4] Gschklit., 85. 31. [5] *Ibid.*, 75. 16. [6] Praktik., 23. 19.
[7] Eulen., 732. [8] Gschklit., 275. 20. [9] *Ibid.*, 125. 37.
[10] *Ibid.*, 126. 1 f. [11] Ehezucht., 331. 19.

[12] Andere Sprichwörter und Redensarten, die auf die Küche und das Trinken anspielen, sind: 'Zu einem solchen Hafen einen Deckel finden' (Gschklit. 24. 21), d. h. So ein Pott, so ein Deckel; 'Seinen Speck den Hunden geben' (Praktik., 8. 27 f.), will sagen, fortgeben was man selbst brauchen kann; 'Einem viel in die Küche tragen.' (Eulen, 274.), d. i., Einem viel einbringen; 'Gleich gebacken sein' (Eulen., Vorrede, p. 14, l. 17.), so viel als gleich veranlagt sein, verächtlich; 'Da fress der Teufel mit einem Kraut' (Flöh., 275.), angewendet, wenn man mit einer Sache unzufrieden ist und nichts damit zu tun haben will; 'Eine süsse Brüh' über etwas machen' (Amadis., 144. 105.), = Eine Sache überzuckern; 'Das kraut nicht verdienen' (Eulen., 3439.), so viel

die alten Germanen trinken unsere wackeren Helden immer noch eins, bis schliesslich nach vollendetem Schmaus einer nach dem andern 'an den Wänden nach Hause hinkt.'

CHARLES H. HANDSCHIN.

UNIVERSITY OF WISCONSIN.

wie Das Salz nicht verdienen; 'Den Kübel mit der milch umstossen' (Pod. Trost., 50. 5.), hier das ärgste zufügen, sonst wohl auch das Kind mit dem Bad ausgiessen; 'Drein sehen sodass eine milch davon ersauern möchte' (Ehezucht., 258. 26 f.); 'Aus Süssmilch eine Sauermilch machen' (Eulen., 9463 f.), Fischart selbst erklärt dies a. a. o. 'Das ist aus Lied bald Traurigkeit.'

'Wer sich an Schälk und Mehlsäck'reibt, das Mehl gewisslich an ihm bleibt,' (Eulen., 6513 f.) gleich bedeutend mit 'Wer mit Pech umgeht besudelt sich;' 'Konfekt auf die Zwiebel schütten' (Eulen., 7147 f.) = ungereimtes tun; 'Wer Brot hat, dem giebt man Brot.' (Eulen., 2403) = Wer da hat dem wird gegeben; 'Das Maul verbrennen' (Eulen., 7160), d, i, sich die Finger verbrennen an etwas; 'Jemand mit seinem Brei den Mund stopfen' (Kehrab., 808), so viel als ihm den Mund stopfen, indem man ihm in einer Fehde tüchtig herausgiebt; 'Ausessen was man sich eingebrockt hat' (Kehrab., 401 f.); Etwas 'täglich auf dem Brot zu essen bekomen' (Ehezucht 262, 25) = täglich zu hören bekommen; 'Die Zeche ohne den Wirt machen' (Gschklit., 199. 25); 'Wer Wildpret essen will, der kenn es und womit man's füll' (Eulen., 4989 f.) Will heissen, ehe man eine Sache angreift, soll man sich in derselben auskennen; 'Um den heissen Brei gehen' (Ehezucht 332. 3); 'Gemach in die Kohlen geblasen, so fährt dir kein Staub in die Nasen.' (Gschklit., 403, 32 f.); 'Dreitägig Fisch taugen auf kein' Tisch! (Praktik., 24. 29); 'Faule Fische' (Eulen., 8842) gleich wie faule Sache; 'Es ist nicht alles Fisch auf dem Grat' (Eulen., 5618), d. h. Es ist nicht alles in Ordnung; 'Wer einen guten Hecht essen will, muss die Galle wegwerfen' (Gschklit., 435. 17 f.) heisst man muss den geringern Vorteil des grösseren halber fahren lassen; 'Der Hunger lehrt beten' (Eulen., 3812).